

MENÚS NAVIDAD 2014

MENÚS NADAL 2014

R
RENAISSANCE®
BARCELONA FIRA HOTEL

MENÚ DE NOCHEBUENA

Aperitivo de Bienvenida con Copa de Cava

Timbal De Hortalizas Escalibadas al Carbón con
Ventresca de Atún y Tapenade de Kalamatas

o

Brick Crujiente de Langostinos, Arroz Venere y
Setas a la Crema de Marisco

Suprema de Rape Asada con Suquet de
Calamares y Chips de Alcachofa

o

Entrecote de Black Angus a la Brasa con Trigueros
Piquillos y Salsa Bearnesa

Ópera de Chocolate con Crema de
Café al Baileys

Turrone y Neulas

Aguas Minerales
Vino Blanco Tranquile
Vino Tinto Valdubón

Cava Segura Viudas Brut Nature

Infusiones, Café

Precio por persona: 60 € (IVA incluido)

MENÚ DE NIT DE NADAL

Aperitiu de Benvinguda amb Copa de Cava

Timbal De Verdures Escalivades al Carbó amb
Ventresca de Tonyina i Tapenade de Kalamatas

o

Brick Cruixent de Llagostins, Arròs Venere i
Bolets a la Crema de Marisc

Suprema de Rap Rostida amb Suquet de
Calamars i Xips de Carxofa

o

Entrecote de Black Angus a la Brasa amb Espàrrecs
Bladers, Piquillos i Salsa Bearnesa

Òpera de Xocolata amb Crema de
Cafè al Baileys

Torrone i Neules

Aigües Minerals
Vi Blanc Tranquile
Vi Negre Valdubón

Cava Segura Viudas Brut Nature

Infusions, Café

Preu per persona: 60 € (IVA inclòs)

MENÚ DE NAVIDAD 25 DE DICIEMBRE

APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa De Cava

Montadito de Coca de Cristal y Jamón Ibérico

Cucharita de Salmón Ahumado con Alcachofa

Tartar de Escalibada con Anchoas

Croquetas de Setas

Escudella de Navidad con Galets

Carn d'Olla con las Hortalizas

Pavo Asado con Pasas, Piñones, Ciruelas y
su Jugo Reducido al Moscatel

Crujiente de Frutos Rojos y Maracuyá con Coulis Exóticos

Torrones y Neulas

Aguas Minerales
Vino Blanco Tranquile
Vino Tinto Valdubón
Cava SV Lavit Brut Nature

Infusiones, Café, Licores

Precio por persona: 60 € (IVA incluido)

MENÚ DE NADAL 25 DE DESEMBRE

APERITIU DE BENVINGUDA

Copa De Cava

"Montadito" de Coca de Vidre i Pernil Ibèric

Cullereta de Salmó Fumat amb Carxofa

Tàrtar d'Escalivada amb Anxoves

Croquetes de Ceps

Escudella de Nadal amb Galets

Carn d'Olla amb Verdures

Gall Dindi amb Panses, Pinyons i Prunes amb
Reducció de Moscatell

Cruixent de Fruits Vermells i Maracujà amb Coulis Exòtics

Torrons i Neules

Aigües Minerals
Vi Blanc Tranquile
Vi Negre Valdubón
Cava SV Lavit Brut Nature

Infusions, Cafè, Licors

Preu per persona: 60 € (IVA inclòs)

MENÚ DE SAN ESTEBAN

APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa De Cava

Montadito de Coca de Cristal y Jamón Ibérico

Salmón Ahumado con Alcachofa

Cucharita de Tartar de Escalibada con Anchoas

Croquetas de Setas

Mezclum de Ensaladas con Colas de Langostino,
Trigueros y Vinagreta de Tomate

o

Los Tradicionales Canelones de San Esteban con
Bechamel Trufada

Zarzuela de Pescados y Mariscos con Picada al Azafrán

o

Medallones de Solomillo de Ternera con Salsa de Múrgules y
Parmentier de Setas

Mousse de Limón con Moras y Frambuesas

Turrone y Neulas

Aguas Minerales
Vino Blanco Tranquile
Vino Tinto Valdubón
Cava SV Lavit Brut Nature

Infusiones, Café

Precio por persona: 60 € (IVA incluido)

MENÚ DE SANT ESTEVE

APERITIU DE BENVINGUDA

Copa De Cava

“Montadito” de Coca de Vidre i Pernil Ibèric

Salmó Fumat amb Carxofa

Cullereta de Tàrtar d’Escalivada amb Anxoves

Croquetes de Ceps

Mezclum d’Amanides amb Cues de Llagostí, Espàrrecs
Bladers i Vinagreta de Tomàquet

o

Els Tradicionals Canelons de Sant Esteve amb
Beixamel Trufada

Sarsuela de Peix i Marisc amb Picada de Safrà

o

Medallons de Vedella amb Salsa de Múrgules i
Parmentier de Bolets

Mousse de Llimona amb Mores i Gerds

Torrone i Neules

Aigües Minerales
Vi Blanc Tranquile
Vi Negre Valdubón
Cava SV Lavit Brut Nature

Infusions, Café

Preu per persona: 60 € (IVA inclòs)

MENÚ DE FIN DE AÑO

Aperitivo de Bienvenida con Copa de Cava

Crema de Frutos del Mar con Colas de Langostino,
Croqueta de Bogavante y Aroma de Anís Estrellado

Bouquet de Silvestres con Jamón de Pato,
Mango y Virutas de Foie a la Vinagreta de Granadas

Suprema de Rape a la Crema de Boletus con
Crujiente de Puerros y Arroz Venere

Filete de Ternera con Salsa de Frutos Rojos y
Ravioli de Setas

Brazo de San Silvestre con Espuma de Fruta de la Pasión

Uvas de la Suerte

Turrones y Neules

Aguas Minerales
Vino Tinto Luis Cañas Reserva
Vino Blanco Perro Verde
Cava Torelló Brut Nature

Infusiones, Café

Precio por persona: 85 € (IVA incluido)

MENÚ DE CAP D'ANY

Aperitiu de Benvinguda amb Copa de Cava

Crema de Fruits del Mar amb Cues de Llagostí,
Croqueta de Llamàntol i Aroma d'Anís Estrellat

Bouquet de Silvestres amb Pernil d'Ànec,
Mango i Encenalls de Foie a la Vinagreta de Magranes

Suprema de Rap a la Crema de Ceps amb
Cruixent de Porros i Arròs Venere

Filet de Vedella amb Salsa de Fruits Vermells i
Ravioli de Bolets

Braç de Sant Silvestre amb Escuma de Fruta de la Passió

Raim de la Sort

Torrans i Neules

Aigües Minerals
Vi Negre Luis Cañas Reserva
Vi Blanc Perro Verde
Cava Torelló Brut Nature

Infusions, Café

Preu per persona: 85 € (IVA inclòs)

MENÚ DE AÑO NUEVO

Aperitivo de Bienvenida con Copa de Cava

Bouquet de Ensaladas Silvestres con Salmón Ahumado,
Langostinos y Vinagreta de Mango

o

Canelón Crujiente de Pollo de Corral
a la Crema de Setas

Supremas de Rape A "l'All Cremat" con Gambas

o

Steak de Black Angus a la Brasa con Patatas
al Caliu y Gírgolas

Delicia de Chocolate y Café con Coulis de Frutas Tropicales

Aguas Minerales
Vino Blanco Tranquile
Vino Tinto Valdubón
Cava Segura Viudas

Infusiones, Café

Precio por persona: 60 € (IVA incluido)

MENÚ D'ANY NOU

Aperitiu de Benvinguda amb Copa de Cava

Bouquet d'Amanides Silvestres amb Salmó Fumat,
Llagostins i Vinagreta de Mango

o

Caneló Cruixent de Pollastre de Corral
a la Crema de Bolets

Supremes de Rap a "l'All Cremat" amb Gambes

o

Steak de Black Angus a la Brasa amb Patates
al Caliu i Gírgoles

Delícia de Xocolata i Cafè amb Coulis de Fruites Tropicals

Aigües Minerals
Vi Blanc Tranquile
Vi Negre Valdubón
Cava Segura Viudas

Infusions, Cafè

Preu per persona: 60 € (IVA inclòs)

MENÚ INFANTIL

Tallarines Frescos con Salsa Boloñesa y
Polvo de Parmesano

* * * * *

Escalope de Ternera con Patatas y
Tomate al Horno Provenzal

o

Escalope de Pollo Empanado

* * * * *

Copa de Helado de Chocolate y Vainilla

* * * * *

Aguas Minerales
Refrescos

Precio: 26 € (IVA incluido)

MENÚ INFANTIL

Tallarines Frescos amb Salsa Bolonyesa i
Pols de Parmesano

* * * * *

Escalop de Vedella amb Patates i
Tomàquet al Forn Provençal

o

Escalop de Pollastre Empanat

* * * * *

Copa de Gelat de Xocolata i Vainilla

* * * * *

Agües Minerals
Refrescos

Preu: 26 € (IVA inclòs)

Información y Reservas:

Informació i Reserves:

fira.convenciones@hoteles-catalonia.es

Tel. +34 93 261 80 00

R

RENAISSANCE®

BARCELONA FIRA HOTEL

Plaza Europa, 50-52 · L'Hospitalet de Llobregat · 08902 Barcelona

www.renaissancebarcelonafira.com